



**Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien n° 2 - Données sur la valeur boulangère**

**Données comparatives sur la farine obtenues au moulin Bühler**

**Échantillons composites de l'enquête sur la récolte de 2005 et 2004<sup>1</sup>**

Paramètres qualitatifs <sup>2</sup>	Groupement protéinique 12,5 %			
	74% farine ordinaire		45 % farine supérieure	
	2005	2004	2005	2004
<b>Procédé levain-levure</b>	<b>(40 mg/l d'acide ascorbique)</b>		<b>(20 ppm ascorbic acid)</b>	
Absorption, %	63	66	64	65
Énergie au pétrissage, W-h/kg	4,7	4,1	4,4	4,4
Temps de pétrissage, min	3,1	2,7	3,3	3,1
Volume du pain, cm <sup>3</sup> /100 g farine	970	960	975	960
Apparence	7,2	7,3	6,9	7,4
Texture de la mie	6,2	5,9	6,2	6,2
Couleur de la mie	7,7	7,7	7,8	7,7
<b>Procédé rapide canadien</b>	<b>(150 mg/l d'acide ascorbique)</b>		<b>(150 mg/l d'acide ascorbique)</b>	
Absorption, %	66	67	66	68
Énergie au pétrissage, W-h/kg	6,7	6,4	5,6	6,9
Temps de pétrissage, min	4,5	4,3	4,2	4,2
Volume du pain, cm <sup>3</sup> /100 g farine	1075	1060	1080	1055
Apparence	7,8	7,4	7,5	7,4
Texture de la mie	6,0	6,0	6,3	6,3
Couleur de la mie	7,8	7,8	7,8	7,9

<sup>1</sup> L'échantillon composite de 2004 a été entreposé et moulu le même jour que celui de 2005.

<sup>2</sup> Les données sont basées sur 14,0 % d'humidité.